

4th  
Since 2013

# Kasukabe Food Selection 第4期

かすかべフードセレクション

新しく16品が加わりました

～みんなを笑顔にする春日部の逸品 25～



Kasukabe Food Selection



春日部市ふるさと納税

ふるさと納税、春日部市にしてみませんか？ かすかべフードセレクション認定品の一部は、春日部市ふるさと納税の返礼品にもなっています。  
詳しくは右の二次元コードにアクセスしてください。



CHECK IT!



 春日部市  
KASUKABE CITY



発行日／2023年3月 ※本誌の無断転載・複製を禁じます。  
発 行／春日部市観光振興課  
〒344-8577 埼玉県春日部市中央六丁目2番地  
TEL.048-736-1111  
制作協力／株式会社昭文社



春日部市内には、事業者の方々がこだわって作ってきたおいしい商品がたくさんあります。これをより多くの方に知りたいという思いから、春日部市では認定制度を行っております。自信をもってお勧めする第4期の25品をぜひ、召し上がってみてください。

## Newかすかべフードセレクション

第4期から認定商品に加わることになった16商品



おすすめアイコンの見方

各商品紹介の中に、小さなアイコンをつけました。何を食べよう？  
何をプレゼントしよう？と悩んだ時のあなたの助けになれば幸いです。

ファミリー、仲間で  
ワイヤイ園もう

ちょっとギフト、  
手みやげにどうぞ

お中元やお歳暮など  
の贈り物にどうぞ

●休業日は原則として定休日のみを表示し、年末年始やゴールデンウィーク、お盆、臨時休業などは省略しています。

●本誌に掲載している情報は2023年3月時点のものです。



### ① 庄和やきたてふる里ぼてと

■賞味期限／20日間 ■保存方法／常温  
1個 220円(税込) ※5個入、10個入、20個入あり

#### 誕生ストーリー

ふる里ぼてとのポテトがサツマイモなのは、かつてこの地域では盛んにサツマイモの種芋を出荷していたという歴史に由来。その地域の歴史を伝えたいという思いから商品開発に着手した。開店当時の地名である「庄和」を入れたネーミングとしたこと、商品の色をイメージできる黄色に、春日部の広い空を優雅に飛び大鳳をあしらうパッケージにすることで、開発時の熱意を感じる商品となった。



魅力的な商品が並ぶ店内



若いパティシエがいきいきと働く



春日部技能功労賞を受賞した岩越正明さん



季節ごとの飾りが楽しい店舗外観

ダルトワ  
① 048-746-3717  
② 春日部市米島1186-15  
③ 9:00~19:30  
休 月曜  
なし  
□ 南桜井駅から徒歩すぐ  
□ あり  
＊お取り寄せ／可



MAP P29 F-1

じっくりと丁寧に焼くことができる独自に開発された窯と、赤城山の裾野で収穫される国産小麦を工夫することによって頭の部分はしっかりと、つばの部分はカリッと仕上げ、アクセントとして中にクーベルのホワイトチョコレートを挟んだ、食べごたえのあるお菓子が出来上がった。様々な食感が楽しめ、全体に程よい上品な甘さがあるのが特徴。パッケージもお菓子のころんとした丸みを生かし、リボンを結んだ麦わら帽子に見えるようになっていてかわいい。まさに、店主の笑顔がお菓子になったかのような楽しい逸品。



細かい作業も丁寧な手作業。職人のこだわりが光る

焼き加減にも細かな配慮が見える



### ② 春日部麦わら帽子

■賞味期限／3週間 ■保存方法／常温  
1個 250円(税込)



独自に開発された焼き機の前で

### お菓子の家スワン

048-755-7514  
春日部市藤塚1909-4  
10:00~18:30  
休月曜、水曜は不定休  
あり  
藤の牛島駅から徒歩3分  
あり  
\*お取り寄せ／可



MAP P29 E-1



住宅街に建つ緑の扉がかわいい外観

パティシエが18年かけて  
探求し続けた  
大人のためのパウンドケーキ



### ③ いちじく

■賞味期限／2週間 ■保存方法／常温  
1個 290円(税込) 箱入1本 1,800円(税込)



彩り豊かな商品が並ぶ店内



6個入はかわいいボックスに入っている



しばしばメディアにも登場するオーナーの横田秀夫さん

### 菓子工房 オークウッド

048-760-0357  
春日部市八丁目966-51  
10:00~18:00  
(カフェは11:00~L016:45)  
水曜、火曜は不定休  
あり  
春日部駅東口から徒歩17分  
あり  
\*お取り寄せ／可



赤い屋根瓦が目印の木々に囲まれた店舗

春日部特産の梨を使った熊の形をしたかわいいアイス。ジュースの中にちょこんと浮いた状態で提供されている。この商品は、他店でも利用して春日部市内の飲食店全体で盛り上げてほしいと店主が願いを込め、他店への卸売りも始めている。コラーゲンでじっくりと梨を溶かし込んで作られたゼリー状のアイスとなっているため、春日部の真夏でもすぐに溶けずにじっくりと楽しめるのは、かわいい熊のどこから食べると良いか悩む時間への配慮のようである。どんな飲み物にも合うよう開発されているので、他店でも出会えるかもしれない楽しみな商品。

\* 令和6年1月の春日部市役所移転後は、事務所(春日部市牛島1339-6)にお問合せください。  
TEL.090-5570-2807



考案者であるオーナーの相川幸子さん

## 光苑

◆ 048-736-1111(内線3872)  
◆ 春日部市中央6-2  
春日部市役所地下1階  
□ 10:00~17:00(L016:30)  
■ 土・日曜、祝日  
■ なし  
■ 春日部駅西口から徒歩10分  
■ なし  
\*お取り寄せ／可



MAP P28 A-3



市役所地下1階にある店舗入り口

できたてのおいしさを味わう  
シンプルに「美味しい」を追求した  
究極のスイーツ



### ⑤ 春日部梨アイス

■賞味期限／2ヶ月  
■保存方法／-20℃以下で冷凍  
1個 450円(税込)  
店内飲食の場合は  
1個 680円(税込)  
※ジュース代込



店舗ではこの様に販売。ジュースに浮かぶ姿がかわいいと大評判



### ④ コンコルネ

■賞味期限／当日  
■保存方法／冷蔵  
1個 240円(税込)

## 誕生ストーリー

2代目オーナーパティシエの宅島さんはフランス菓子の巨匠、藤生義治氏やフランスの世界チャンピオンであるショコラティエ、バスカル・カフェ氏のもとで修業した。帰国後初代であるお父様とともに、お菓子作りをしていたが、自信をもって作ったお菓子がお客様に響かなかったことで、シンプルに「美味しい」と言ってもらえるようなお菓子作りの原点に立ち返った。そこで、究極の焼き方にこだわったコルネを作ったところ大評判となった。今では、プロ野球選手などの一流アスリートもお忍びで買いに来るまでに成長した。



彩り豊かな商品



洋菓子がきれいに並ぶ店内

注文を受けてから生地にクリームを流し込むというスタイルなので、「買った当日に食べて出来立てのおいしさを知ってもらいたい」というオーナーパティシエのこだわりがつまつた一品。パイ生地は200°Cで1時間20分かけてじっくり焼き上げた後、キャラメリゼという技法を用いて2度焼きしているため、パイ生地が軽すぎずしっかりと味わいが楽しめる。クリームも日光御養卵を使用したカスタードクリームに生クリームを2割程度混ぜ込み、上品で全体的にまとまりある甘さに仕上げた。コルネは時間がたつほどパイ生地とクリームとがなんてしまい、食感が楽しめなくなるという事と、手間暇かけて作っていることから1日60本限定発売を20年間続けている。事前に予約すると対応してもらえるのもうれしい。



2代目オーナーの宅島弘和さん

## コンコルド

◆ 048-754-8815  
春日部市道口蛭田178-8  
□ 10:00~19:00  
■ 土・木曜(祝日の場合は翌日休)  
■ なし  
■ 豊春駅から徒歩2分  
■ なし  
\*お取り寄せ／不可



MAP P28 C-2

大きなガラス張りが目印の外観





自然を楽しみながら食べることも



驚くほどの品揃え

しっとりとした食感と味わいを求めるために、バナナをミキサーにかけることで、滑らかな食感のパウンドケーキに仕上がった。また、通常の小麦粉による製品よりも小さな子どもからお年寄りまで楽しんでもらえるよう、グルテンフリーで食品添加物は一切使わず、時間と手間をかけて甘い風味とあわせて楽しむことができるようになった。米粉でも妥協せず情熱をもって作り込むと、小麦粉の製品にも負けないおいしいケーキを作ることができると証明した、春日部が誇る逸品。



代表の岩泉るみ子さん

## 米粉パンFUKU～福

048-812-4444  
春日部市内牧3649-2  
11:30～17:00  
休火曜、祝日、不定休あり  
あり  
北春日部駅から車で15分  
あり  
お取り寄せ／可



豊かな自然の中にお洒落に佇む店舗

MAP P30 C-2

春日部の美味しいお米でできた  
バナナたっぷりのミルキーなケーキ



**⑥ 春日部ミルキーバナナカップケーキ**  
■賞味期限／5日間 ■保存方法／常温  
1個 432円(税込)

## 誕生ストリー

開店当初より春日部市にゆかりのある商品をと考えていたところ、春日部市が米粉の使用を推奨していると知り、商品開発に着手。当初は米粉特有の粘り気のため、しっとりとした食感をだすのに苦心したが、バナナなど果実の水気を使用することにより克服した。また、お米の品種も水気が多い「ミルキークイーン」にすることで、水気の問題が解決する同時に、お米の甘さも引き出すことに成功した。



**⑦ かすかべ藤乃彩焼酎ケーキ**  
■賞味期限／2ヶ月 ■保存方法／常温  
1個 216円(税込)

生産数が少なく非常に貴重だが、手に入る期間は春日部産の藤蜜を使用している。また、生地にも春日部の赤沼地区で生産されている赤米を使用。赤米と小麦粉の割合を生地が硬くならないように配合し、卵白と卵黄を別々に入れて混ぜることによって、しっとりと滑らかなカステラを作り上げている。赤米本来の甘さをベースに、藤蜜の優しい甘さがとても上品な味に仕上げている。このオール春日部のカステラは、オーナーパティシエの山根弘志さんの確かな技術によって出来上がっている。

こだわりの素材で仕上げた  
きめの細やかな生地

## 菓子工房 レガール

048-876-9795  
春日部市牛島741-1  
9:30～20:00  
休火曜  
あり  
藤の牛島駅から徒歩10分  
なし  
お取り寄せ／可



ピンクの看板が目に鮮やかな店舗

MAP P29 D-1

樹齢1200余年の藤の巨木「牛島のフジ」。その花から採取した酵母で造られた米焼酎「かすかべ藤乃彩」をシロップにして、全体にたっぷりとしみませた、ちょっと大人なケーキ。アーモンドブードルやバター、はちみつが使われた生地はしっとりとした食感で甘く、米焼酎のおだやかでやさしい香りがほんのりと広がる。男性にも人気のスイーツ。



オーナーの中村晶子さんと謙太さん親子

## パティスリーシェーヌ

048-734-5155  
春日部市藤塚2902  
10:00～20:00(日曜、祝日は9:00～)  
休木曜(祝日の場合は翌日休)  
あり  
藤の牛島駅から徒歩11分  
あり  
お取り寄せ／不可



MAP P29 E-2



白と赤にゴールドの店名をあしらった外観



地元の食材で仕上げた  
ほんのり甘いしっとりかすてら

**⑧ 藤蜜かすてら**  
■賞味期限／18日間 ■保存方法／常温  
7個入 1,340円(税込)

1個 140円(税込)



備長炭を使って丁寧に焼き込む職人の技が光る



一枚一枚炭火で焼き上げる

創業80余年の老舗米菓店が作った究極の逸品。生地は風味が豊かになるよう丁寧に天日干しで乾燥。通常よりも長く予加熱し1枚1枚備長炭でふっくらと焼き上げ、カツオ出汁のきいた秘伝の醤油だれで仕上げる。食材も厳選したお米と良質な水を使用するなど素材も技術も妥協を許さない職人のこだわりの結果、お米の味がギュッと口いっぱいに広がり、パリッとした食感が楽しめるお煎餅好きの方に食べてもらいたい贅沢な逸品。



代表の折原靖典さん

**太田屋米菓**  
① 048-752-2015  
⑨ 春日部市八丁目273  
□ 8:00~18:00  
○ 固水曜  
□ あり  
○ 春日部駅東口から徒歩8分  
□ あり  
\*お取り寄せ／可



気軽に立ち寄れる親しみあふれる外観

MAP P29 D-1

**誕生ストーリー**

老舗米菓店として出発し、これまでの技術を結集した商品を考えて商品化に着手した。昔ながらの手焼きを備長炭で行うだけでなく、パリッとした食感を求めて乾燥させる時間や、醤油で味付けした後の乾燥期間も様々に試行錯誤した結果、現在の味わいに到達した。お客様の「美味しい」を求めて職人が真摯に取り組んだ、商品名どおりの傑作である。



⑨ 春日部手焼せんべい 極味

■賞味期限／4ヶ月間 ■保存方法／常温

5枚入 600円(税込)

まじめな店主の人柄あふれる  
オーナーワンの手みやげ



⑩ やつたり踊り

■賞味期限／6日間 ■保存方法／常温

1個 194円(税込)



職人歴60年の村山昌男さん



昔ながらの丁寧な手作業で作られている



春日部愛がにじむ商品の数々

**むら山 春日部本店**

① 048-754-3888  
⑨ 春日部市船岡東2-9-7  
□ 10:00~17:00  
○ 月曜(祝日の場合は翌日休)  
□ なし  
○ 春日部駅東口から徒歩11分  
□ あり  
\*お取り寄せ／可



MAP P28 B-3



老舗ならではの重厚な外観

農産物が豊富で、縄文時代や古墳時代の遺跡が多い内牧地域の名前を冠した、昭和41年の創業以来製造されているお菓子。自慢の白あんにサツマイモを合わせ、シナモンの香りがする生地で包んだため、健康志向の方も安心して食べられる。また、見た目が小さなサツマイモのようで多くの人に楽しんでもらえる商品。どこか懐かしくほっとする味わい。パッケージは古墳をイメージし、春日部の歴史的情緒を感じさせるデザインとして仕上げられている。誰にでも愛される香り豊かなお菓子。



春日部の歴史を感じることができる  
上質で風味豊かなお菓子



広々とした店舗内部



老舗の技術伝承も



### ⑪ 内牧いも

■賞味期限／夏期4日、冬期5日  
■保存方法／常温 1個 162円(税込)



丁寧な手作業ですすめる

#### 菓匠 ちぐさ 東口店

⌚ 048-755-7760  
📍 春日部市八丁目1007-1  
🕒 9:00～19:00  
休 無休  
🅿️ あり  
➡ 春日部駅東口から徒歩20分  
➡ あり  
＊お取り寄せ／可



MAP P29 D-1

ご近所さんの要望から商品化した  
春日部のやさしさがつまつたお煎餅



### ⑫ 片面しょうゆ

■賞味期限／1ヶ月 ■保存方法／常温 5枚入 324円(税込)



商品が所せましと並ぶ



片面だけに手作業で味付けをしている



3代目の都築孝夫さんと千恵さんご夫妻

#### 誕生ストーリー

春日部には古墳時代の遺跡が多く、内牧塚内古墳群や数々の古墳も発見されている。また、柏室宿といった歴史的な背景もあり、そんな郷土の歴史を感じができるように本商品を発案した。創業当時から変わらぬあん作りをいかしつつ、サツマイモをふんだんに感じができる和菓子へとたどり着いた。

#### 誕生ストーリー

「塩分を控えるように医者に言われたが、どうしてもお茶請けにお煎餅を食べたい」というご近所さんの要望から生まれた。店主の優しさがつまつた逸品。元々は販売しておらず希望がある都度作っていたそうなのだが、口伝いで広がるとともに商品化に向けて地域の農家、野口農園で作られた埼玉のお米「彩のかがやき」を使用しブランド化に至った。



親しみある風情ある店舗

#### 概要

⌚ 048-752-3944  
📍 春日部市柏室東1-5-17  
🕒 8:00～19:00  
休 月曜  
🅿️ あり  
➡ 春日部駅東口から徒歩7分  
➡ あり  
＊お取り寄せ／可



MAP P28 B-2



落ち着いた雰囲気の店内



上質な伝統を感じさせるディスプレイ

明治33年に創業した老舗伝統の白あんに、いちごの風味が加わることで、甘さに爽やかさが増している。白あん自体の上品な甘さといちごの酸味が見事にマッチしている。いちごあんにお酒の香りを残し、それがパイ皮と一体となる、和菓子の良さをよく知る老舗ならではの技術があってこそ味わいとなっていいる。春日部産のいちごを使用しているため、お年寄りから子どもまで幅広い年齢層に食べてもらいたいという店主の願い通り、手みやげに、ご褒美にと、とても重宝がられる地元に愛されるお店の自信作。



伝統に甘んじない職人の技が光る

**御菓子司 青柳**  
048-752-2147  
春日部市粕壁東1-2-5  
9:30~19:30  
(日曜は~19:00)  
休  
あり  
春日部駅東口から徒歩2分  
あり  
\*お取り寄せ／可



MAP P28 A-3

入り口横で作業が見える店舗

**誕生ストーリー**

小倉あんの人気商品の姉妹品で、春日部ならではの商品をと店主夫人が考えた。牛島のフジから歌舞伎の演目「藤娘」をネーミングに。いちごの町春日部をPRしようと、いちごあんの製作を開始。着想当時の保存方法ではいちごの保存が難しく、年間を通じた商品提供は困難を極めた。藤娘がほろ酔いで舞を舞うことから、ラム酒を練り込むなど工夫を重ね、徐々に保存方法が改良されたことで、25年かけようやく商品化となった。

**(13) 藤娘**

■賞味期限／2週間 ■保存方法／常温  
1個 167円(税込)

**(14) 春日部笑顔**

■賞味期限／120日間 ■保存方法／常温  
1袋(80g) 486円(税込)

地元農家と提携し、100%春日部産のうるち米をふっくらと炊き上げ、米粒感を残しながら生地を成形する。国産米油を使い、高温でさっと短時間で揚げられているため、さっぱりとした軽い食感。まるで炊き立てのご飯のようなひと粒ひと粒のお米のおいしさを楽しめる、絶妙な味付けでつい食べすぎてしまうこの品を購入するとときは「笑顔ください」でOK!



オーナーの工藤修さんと真弓さんご夫妻

**春日部内牧せんべい**

048-755-3588  
春日部市栄町2-65-3  
10:00~19:00  
休木曜  
あり  
北春日部駅から徒歩10分  
あり  
\*お取り寄せ／可



MAP P28 C-1



店名が大きく表示された店舗外観

江戸時代後期の創業と伝えられ、もとは冠婚葬祭のお菓子を中心に行っていた塙屋。平成初め、6代目ご主人が「今までにない新しいお菓子を作ろう」と考案したのが、パイまんじゅう「花いっぱい」。大凧の形をイメージした四角いフォルムの中に、豆をごろごろといっぱいに詰めて焼きあげている。大納言小豆と青えんどう豆の2種類をぜひ食べ比べてみて。



6代目の渡辺圭一朗さんとしげ子さんご夫妻、7代目の佳昭さん



江戸時代、江戸川の船着き場の近くに創業したとされる

**(15) 花いっぱい(大納言・青えんどう豆)**

■賞味期限／20日間 ■保存方法／常温  
1個 190円(税込)



まさかのコラボ！  
老舗の技がご当地キャラと

(16) とろりんせんべい

■賞味期限／60日間 ■保存方法／常温  
2枚入 90円(税込)

店主である小林繁さんがひとつひとつ丹精込めて練り上げた非常に繊細な一品。3層に分かれたあんの甘みが上品に広がる。牛島のフジを連想させる色合といと、しなやかな甘さで藤の花の香りを連想させるほど食べる側の五感を楽しませてくれる。上生菓子として目上の方や、大切な人への手みやげにすると非常に喜ばれるとの声も。



研究熱心な小林繁さん(右側)と  
優しい笑顔のお母様

美乃屋

048-746-4515  
春日部市米島1008-34  
9:00~19:00  
休水曜  
なし  
南桜井駅から徒歩5分  
なし  
\*お取り寄せ／可



旧道の商店街にある和菓子専門店

春日部産の金ゴマを贅沢に使用。サクッとした食感と口いっぱいに広がるゴマの味と香りが幅広い年齢層から喜ばれている商品。あくまでも子ども達のお小遣いで買えるようにと配慮した価格設定で、地元の子ども達に親しまれている。地元ではお孫さんへの手みやげになると評判になっている。

NPO法人春日部藤源郷のキャラクター「とろ★りん」



地元愛あふれる店主の柴田さん

柴田屋

048-735-2240  
春日部市大畑307-1  
10:00~19:30  
休第3日曜  
なし  
武里駅から徒歩3分  
なし  
\*お取り寄せ／可

MAP P29 D-3



武里駅のそばにあるお店

お茶によくあう藤色が美しい  
一輪の和スイーツ



(17) 藤彩の春

■賞味期限／2日間 ■保存方法／常温  
1個 250円(税込)

黒豆の風味がたまらない  
のどごしさわやかな春日部うどん



(18) 黒豆うどん

■賞味期限／3ヶ月 ■保存方法／常温  
1個 645円(税込)

誕生ストーリー

黒豆は自作農場のものを使用している。おせち料理のイメージを払拭したいと考案された。豆本来の味を楽しんでもらいたいと粉状にして練り込んだが、普通のうどんになってしまい、黒豆であることが分からぬ形になってしまった。そこで、麺 자체を黒くするためにイカ墨等を使用してみたが黒豆の味わいが損なわれてしまうため、竹炭を練り込むことで、体にも良いとてもユニークなうどんが完成した。



春日部の特産の中に商品が並ぶ



しっかりとした粒が自慢の黒豆



連日の買い物客でにぎわう店内



道の駅庄和

048-745-1481  
春日部市上柳995  
8:00~19:00  
休不定休  
あり  
南桜井駅から車で7分  
あり  
\*お取り寄せ／可

MAP P29 E-1



新茶の茎にじっくり火入れを施すことで、香り高く深い味わいの「棒茶」となる。カフェインを極力抑え、赤ちゃんや妊婦さん、さらにはご高齢の方にも飲んでいただきたいという店主の熱い思いがつまったお茶。お湯で淹れる他に水出しても楽しめる。通常カフェインを抑えると、その分風味が損なわれる場合が多いが、この棒茶ではお茶の風味をしっかり残しているところが大きな特徴。それは、春日部を代表するお茶に育って欲しいという愛情から、製造過程で手間暇を惜しまないことで実現。パッケージは、レトロモダンなデザインで保存に便利なチャック付きにした。健康を考えた贈り物にも最適な逸品。

365日お茶の味を追求している  
店主が考案した心も体も喜ぶお茶



### 21 さきたま棒茶

■賞味期限／6ヶ月 ■保存方法／常温  
50g 540円(税込)



美味しいお茶を極めようとする店主の尾提宏さん



お茶を楽しむすべてが揃う店内

### おづみ園

048-763-2222  
春日部市中央2-17-3  
9:00~19:00  
休無休  
あり  
春日部駅西口から徒歩5分  
あり  
\*お取り寄せ／可



MAP P28 A-3



19  
Kasukabe Food Selection

### 19 豆コロ

5個入 500円(税込)

■保存方法及び賞味期限  
調理前／冷凍で1年  
調理後／常温で当日

野口農園では、春日部在来大豆を無農薬無肥料で育てている。豆コロは、春日部在来大豆の茶豆をゆでて漬し炒めたひき肉と玉ねぎを加えて作ったコロッケ。材料の6割が大豆で、クリーミーながらも大豆の粒がほどよく残り、大豆そのもののほんのりとした甘さとともに豊かな風味をしっかりと楽しめる。

観光農園としての顔をもつ野口農園の  
野口文夫さん

### 野口農園

080-4357-0096  
春日部市立野724-1  
8:00~17:00  
休不定休  
あり  
春日部駅東口から車で12分  
あり  
\*お取り寄せ／可

MAP P31 E-2

一枚板で作られたアメリカンな看板が目印

京料理店などさまざまな店舗で修業してきた、2代目の逸見知司さんが考案したちまきは、国産にこだわったうなぎをふくらと炊き上げ、たれをしみこませたご飯で挟むというもの。春日部産の太ごぼうが食感に程よくアクセントをつける。笹で包むことによって長く風味が残り殺菌効果も。温めた際、うなぎが柔らかくなりすぎないように、焼く前に蒸す関東風で仕上げるなど工夫された贅沢な品。

2代目逸見知司さん

### 壽亭

048-738-0155  
春日部市藤塚2356-5  
11:00~14:00、17:00~20:00  
休火曜  
あり  
牛乳の牛島駅から徒歩10分  
あり  
\*お取り寄せ／可

MAP P29 E-2

割烹料理屋を思わせる落ち着いた外観

### 20 春日部うなぎちまき

■賞味期限／冷蔵7日間、冷凍21日間  
■保存方法／要冷蔵・冷凍

1個 800円(税込)

洋菓子

和菓子

お惣菜

ドリンク

調味料

殿堂入り

マップ

18

Kasukabe Food Selection

樹齢1200余年の国の特別天然記念物「牛島のフジ」から採取した貴重で珍しい花酵母を使うことで、麦焼酎のさわやかな味わいに独特な風味が生まれた。ロックでも水割りでもよく、さらにお湯で割ると薫り高く楽しめる大人の逸品となった。全国にPRできるようにと藤娘の押絵羽子板をデザインに採用している。「芋」(P.27参照)同様に埼葛酒販協同組合加盟店で購入することができる。



見事に花をつける「牛島のフジ」のエキスがつまっている



市内の酒店で販売されている

### 誕生ストーリー

春日部商工会議所青年部が、春日部に新たな特産品を作成してPRしようと、2年目の月日をかけて開発した麦焼酎。九州地方の酒蔵が花酵母を使ったお酒を製造していると聞き、酵母の作り方から取り組んだ意欲作である。商工会議所の人と人との縁から生まれた逸品で、沢山の熱意とアイデアから春日部を代表する焼酎となった。  
かすかべ藤乃彩「芋」は殿堂入り(P.27参照)。



酒處春日部を目指し  
人々の繋がりで  
藤の花がほのかに薫る  
焼酎を醸造

New

### (22) かすかべ藤乃彩「麦」

■賞味期限／なし ■保存方法／常温

1本 1,300円(税込)



商品開発に携わった須田浩さんが熱く語る

### 春日部商工会議所・埼葛酒販協同組合

① 048-763-1122 (春日部商工会議所)

② 048-752-2311 (埼葛酒販協同組合)

下記HPの組合加盟店で販売

<https://kasukabe-tougenkyou.com/free/irodorihabanen>

\*お取り寄せ／可



梨を丸ごとしぼった  
果樹園のジュース

### (23) 春日部 梨ジュース「幸水」

■賞味期限／1年  
■保存方法／常温

1本(500ml) 799円(税込) 1本(180ml) 302円(税込)

「畑の元気は土作りから」をモットーに、丹精込めた果樹栽培をしている折原果樹園。日当たりのよい樹上で熟した幸水梨を厳選し、丸ごとしぼったジュース。1本(500ml)には約4個分の梨を使用。素材の良さが際立つ無添加無香料のストレートジュースは、にぎりのない爽やかな甘さ。新鮮果実を使用した限定生産品のため、売り切れの節はご了承を。



企画した折原紳浩さん

### 折原果樹園

① 090-3478-3888

② 春日部市内牧3888

③ 10:00～15:00

(8・9月)

休 不定休

④ あり

⑤ 北春日部駅から車で10分

⑥ あり

\*お取り寄せ／可

⑦ MAP P30 C-3

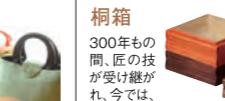


国内にある直売所のほか、道の駅「庄和」などでも時時販売している

### 春日部の特産品

#### 麦わら帽子

土地が肥沃な春日部は、昔から米や麦の生産地として栄えてきた。多くの農家は、麦を五本編みこんで組紐状にした「麦わら真田」作りを副業とし、この麦わら真田を利用して手縫いで帽子を作るように始まり。今では、バッグや小物入れなど、バラエティ豊かな製品が作られている。



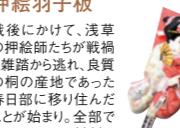
#### 桐箱

300年もの間、匠の技が受け継がれ、今では、全国一の生産量を誇る春日部の特産品として人気を呼んでいる。桐は、木目が美しく光沢があり、防虫、防カビなど、優れた性質がある。再び木のある暮らしを見直されている現在、桐が生活に温かい感触をもたらしてくれそうだ。



#### 押絵羽子板

戦後にかけて、浅草の押絵師たちが戦禍と離縛から逃れ、良質の桐の産地であった春日部に移り住んだのが始まりといわれている。温湿に強く、耐久性にも優れており、着物から小物までさまざまな収納に役立っている。昭和54(1979)年に国から「伝統的工芸品」の指定を受けている。



#### 春日部夏まつり

4月、11月の土曜日  
中央町第4公園ほか

●春日部藤まつり  
4月下旬の日曜日  
春日部駅西口通り

●春日部大風あげ祭り  
5月3日・5日  
江戸川河川敷宝珠花橋下流

●かすかべ商工まつり  
6月上旬／ふれあいキューブほか

—— 各イベントの開催日は、市HPでご確認ください。 ——

#### 春日部といえはコレ! 観光&イベント情報

1.4月下旬～5月上旬に見ごろを迎える藤花園の「牛島のフジ」。樹齢1200余年の古木での特別天然記念物に指定

2.日本一大きさを誇る大帆をあげる、春日部大帆あげ祭り

3.各町内からみこしが練り出し、街を練り歩く春日部夏まつり

4.地下神殿と称される首都圏外郭放水路の調圧水槽。地下見学は要予約

1.かすかべ音楽祭  
11月／市民文化会館ほか

2.春日部市庄和地域産業祭  
11月上旬の日曜日  
庄和総合公園

3.春日部農業祭  
11月23日  
ウイング・ハット春日部

4.かすかべ押絵羽子板と特産品まつり  
12月  
春日部駅東口駅前



落ち着いた店内でランチにも提供されている



贈答品やおもてなしに大好評

専門調理師・調理技能士の国家資格を持つ店主が、お肉にもお魚にも合う万能ソースを開発。地元特産の梨をベースに黒トリュフを混ぜ込むことで、高級感ただよう逸品に仕上げた。ソース自体は塩分を極力抑え、添加物などを使用せず素材の味をいかしつつ、料理が引き立つ深い味わいに。梨の味わいの中に、黒トリュフの風味がしっかりとついており、野菜をはじめ、お肉やお魚料理の上質なアクセントとなる。お店のコースでメイン料理にソースとして使われていることが多く、「美味しい」と、その場で手みやげとして購入するお客様が多い。



店主の佐々木さんと、カフェオリゼを手がけるおかみさん

**くずし割烹花々**  
① 048-763-3646  
② 春日部市梅田3-145-1  
③ 11:30~14:00、17:15~21:00  
団火・水曜  
□あり  
□北春日部駅より徒歩8分  
□なし  
＊お取り寄せ／可



隠れ家のような純和風な入り口

MAP P28 C-1



食に精通した職人が  
春日部の果実を  
万能ソースとして仕上げた

**New** [ 24] 春日部×くずし割烹花々  
プレミアム生ドレッシング  
■賞味期限／2週間 ■保存方法／冷蔵  
1瓶 1,200円(税込)

### 誕生ストーリー

発酵カフェや仕出し料理なども展開する花々が、割烹料理の繊細さを若い人たちにも食べてもらいたいと考案された一品。春日部産の梨に目を付けてどんな料理にも合うドレッシングを作ろうとしたのがきっかけ。割烹料理の高級感と、手みやげとしてもうれしい演出をと考えた結果、ギフトBOXに入れて販売し、瓶の形にもこだわった食に精通する店主渾身の逸品である。

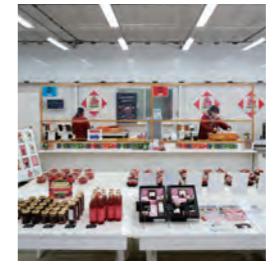


いちごのうま味たっぷり  
カラダに優しい春日部ジャム

**New** [ 25] amarin jam  
■賞味期限／6ヶ月 ■保存方法／常温  
1個 900円(税込)

### 誕生ストーリー

春日部特産のいちごには、落語家の林家たい平さんが名付け親の「amarin」と「かおりん」があり、いちごの濃厚な味わいを楽しんでもらいたいとの願いから、「amarin」を選択した。いちご狩りを楽しめるヒロファームさんが、一年を通じていちごを楽しんでほしいという願いと、子どもにも安心して食べて笑顔になってほしいとの願いがつまったジャムとなった。



広々とした店内



スタッフによる丁寧な品質管理が光る



社長の中村知由さんと農場長の富樫さん



どこからでも分かる大きなハウスが並ぶ

**ヒロファーム**  
① 080-8153-1115  
② 春日部市武里中野548-1  
③ 9:30~15:00  
□不定休  
□あり  
□武里駅から車で7分  
□あり  
＊お取り寄せ／可

MAP P29 D-2



# 殿堂入り食品

## 殿堂入り食品とは？

第1期から第3期まで継続してかすかベフードセレクションに認定された19品目が、令和5年4月1日から「殿堂入り食品」となりました。かすかベフードセレクションの殿堂入り食品として販売されますので、手みやげに、またはご褒美に活用されるように願っております。



洋菓子

### 春日部大鳳さぶれ

春日部の空を舞う大鳳のように  
サクサクと軽い食感  
■賞味期限／30日  
■保存方法／常温  
MAP P29 F-1



洋菓子

### 赤米ドーナツ

地元の赤米を使った  
ふんわり焼きドーナツ  
■賞味期限／21日  
■保存方法／常温  
MAP P29 E-1



洋菓子

### オークの木の葉

鮮やかな職人技が込められた  
木の葉のパイ  
■賞味期限／30日  
■保存方法／常温  
MAP P29 D-1



洋菓子

### ブラウニー

長年愛され続けている  
本格派のブラウニー  
■賞味期限／14日  
■保存方法／要冷蔵  
MAP P28 C-2

### ダルトワ

048-746-3717  
春日部市米島1186-15  
9:00～19:30  
月曜  
なし  
南桜井駅から徒歩すぐ  
あり  
お取り寄せ／可

### お菓子の家スワン

048-755-7514  
春日部市藤塚1909-4  
10:00～18:30  
月曜、水曜は不定休  
あり  
藤の牛島駅から徒歩3分  
あり  
お取り寄せ／可

### 菓子工房 オークウッド

048-760-0357  
春日部市八丁目966-51  
10:00～18:00  
(カフェは11:00～ L016:45)  
水曜、火曜は不定休  
あり  
春日部駅から徒歩17分  
あり  
お取り寄せ／可

### コンコルド

048-754-8815  
春日部市道口蛭田178-8  
10:00～19:00  
月・木曜(祝日の場合は翌日休)  
なし  
豊春駅から徒歩2分  
お取り寄せ／可



和菓子

### 麦わらぼうし

春日部特産の  
麦わら帽子がモチーフ  
■賞味期限／14日  
■保存方法／常温  
MAP P28 A-3



和菓子

### 羽子板最中

「押絵羽子板」をかたどった  
贅沢な最中  
■賞味期限／夏4日、冬5日  
■保存方法／常温  
MAP P29 D-1



和菓子

### なべちゃんの網焼あられ

農家が作る100%自家製の  
素朴なおかき  
■賞味期限／2ヵ月  
■保存方法／常温  
MAP P29 E-2



和菓子

### 上昇大鳳せんべい

卵の豊かな味わい広がる  
瓦せんべい  
■賞味期限／3ヵ月  
■保存方法／常温  
MAP P29 F-1



和菓子

### どらやき

凜としたたたずまいの  
正統派どらやき  
■賞味期限／3日  
■保存方法／常温  
MAP P31 E-3

### 御菓子司 青柳

048-752-2147  
春日部市柏壁東1-2-5  
9:30～19:30 (日曜は～19:00)  
無休  
あり  
春日部駅東口から徒歩2分  
あり  
お取り寄せ／可



### 菓匠 ちぐさ 東口店

048-755-7760  
春日部市八丁目1007-1  
9:00～19:00  
無休  
あり  
春日部駅から徒歩20分  
あり  
お取り寄せ／可



### ライス・ハウス・かわなべ

048-746-3960  
春日部市水角479  
あり  
販売店／道の駅庄和、春日部市立  
医療センター内ミニストップ、春日部市  
役所内福祉販売店、春日部情報発信  
館「ぶらっとかすかば」

### 味好堂

048-746-7966  
春日部市米島1133-74  
10:00～18:30  
日曜、祝日、第1・3土曜  
なし  
南桜井駅から徒歩6分  
あり  
お取り寄せ／可



### 和生菓子 細井

048-746-2703  
春日部市上金崎18  
10:00～18:00  
不定休  
あり  
南桜井駅から車で8分  
あり  
お取り寄せ／可





## 梅若塚

職人の熟練した技が光る  
ずっと溶ける創作和スイーツ  
■賞味期限／5日  
■保存方法／常温  
MAP P28 B-3

## むら山 春日部本店

048-754-3888  
春日部市粕壁東2-9-7  
10:00~17:00  
月曜(祝日の場合は翌日休)  
なし  
春日部駅東口から徒歩11分  
あり  
\*お取り寄せ／可



## 栢惣せんべい

昔ながらの製法を守り続ける  
堅焼きせんべい  
■賞味期限／1ヶ月  
■保存方法／常温  
MAP P28 B-2

## 栢惣

048-752-3944  
春日部市粕壁東1-5-17  
8:00~19:00  
月曜  
あり  
春日部駅東口から徒歩7分  
あり  
\*お取り寄せ／可



## 黒豆まんじゅう

やわらか黒豆入りの  
懐かしい手作りまんじゅう  
■賞味期限／当日  
■保存方法／常温  
MAP P29 E-1

## 道の駅庄和

048-745-1481  
春日部市上柳995  
8:00~19:00  
不定休  
あり  
南桜井駅から車で7分  
あり  
\*お取り寄せ／不可



## 春日部大丼焼

ふんわりトロトロ、四角いたこ焼き？！  
■賞味期限／当日  
■保存方法／常温  
MAP P29 E-1

## 広島流お好み焼き 七夜

048-738-0588  
春日部市牛島1587-1  
11:30~14:30 (LO14:00)  
17:00~22:30 (LO22:00)  
月曜  
あり  
牛島の牛島駅から徒歩すぐ  
あり  
\*お取り寄せ／不可

日光街道  
かすかべの生うどん

ツヤツヤ輝く、のど越しよい生うどん  
■賞味期限／2週間  
■保存方法／要冷蔵  
MAP P29 D-1

## 川上製麺所

048-752-2277  
春日部市小渕1444-2  
8:00~17:00  
月曜  
あり  
春日部駅東口から徒歩15分  
なし  
\*お取り寄せ／可



## 赤沼餃子

わさび醤油で味わう赤米入りの  
モチモチ餃子  
■賞味期限／当日  
■保存方法／常温  
MAP P29 E-3

## 中華飯店 龍苑

春日部市赤沼868-1  
11:00~15:00 / 17:00~21:00  
不定休  
あり  
武里駅から車で12分  
なし  
\*お取り寄せ／不可



## 光苑

048-736-1111 (内線3872)  
春日部市中央6-2  
春日部市役所地下1階  
10:00~17:00 (LO16:30)  
土・日曜・祝日  
なし  
春日部駅西口から徒歩10分  
あり  
\*お取り寄せ／不可



## 筒屋 たまごくらぶ

048-734-0501  
春日部市赤沼704-2  
13:00~18:00  
月～木曜  
あり  
武里駅から車で12分  
あり  
\*お取り寄せ／可



## おづみ園

048-763-2222  
春日部市中央2-17-3  
9:00~19:00  
無休  
あり  
春日部駅西口から徒歩5分  
あり  
\*お取り寄せ／可

春日部商工会議所・  
埼葛酒販協同組合

048-763-1122  
(春日部商工会議所)  
048-752-2311  
(埼葛酒販協同組合)

下記HPの組合加盟店で販売  
<https://kasukabe-tougenkyou.com/free/irodorihanbaiten>

\*お取り寄せ／可



